

# Des tomates gustatives et responsables

DEPUIS SA CRÉATION, LE JARDIN DE RABELAIS RELÈVE LE DÉFI DE PRODUIRE DES TOMATES GUSTATIVES À LA HAUTEUR DES ATTENTES DES GASTRONOMES ET CE DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DES HOMMES. L'ENTREPRISE FAMILIALE A D'AILLEURS ÉTÉ LA PREMIÈRE SERRE EN FRANCE À ÊTRE CERTIFIÉE HVE.

## UNE SÉLECTION VARIÉTALE HAUT DE GAMME

Le Jardin de Rabelais a été créé en 1989 à Avoine en Indre et Loire, par Pascal Delahaye, rejoint en 2010 par son neveu Matthieu Serrault. L'entreprise qui s'est agrandie progressivement, compte aujourd'hui 17 ha de production de tomates, 7 serres et plus de 300 employés en CDI. Rapidement, Pascal Delahaye a cherché à se démarquer de ses concurrents et c'est en 2002 qu'il a sélectionné la fameuse tomate cerise Piccolo, variété gustative réclamant attention et technicité, qui a contribué à la renommée de l'entreprise. Au fil du temps et des tendances, d'autres variétés de tomates haut de gamme, à l'équilibre parfait entre l'esthétique et le goût, sont venues enrichir le catalogue du Jardin pour répondre aux attentes des consommateurs. Après les tomates de type Marmande, Les Epicuriennes, la tomate Yoom a vu le jour en 2019. Cette dernière a remporté cette année le prix de l'innovation au Fruit Logistica de Berlin.

## DES SERRES CERTIFIÉES HVE

Si la main de l'homme et son savoir-faire gardent la primauté au Jardin de Rabelais, l'entreprise investit aussi dans les nouvelles technologies visant à réduire l'impact écologique. Dans les serres, sélection, taille, surveillance, récolte au sécateur se conjuguent aux ordinateurs climatiques et aux lampes de dernière génération. La lutte biologique intégrée, la pollinisation naturelle, les économies d'énergies, ont été les choix de la première heure auxquels se sont ajoutés la préservation de l'eau ou encore la réduction des déchets. " Nous avons rejoint Demain la Terre pour pouvoir atteindre tous ces objectifs plus rapidement et profiter de

l'expérience d'autres producteurs. L'association nous apporte un cadre et nous aide à améliorer nos pratiques quotidiennes. C'est grâce à la poursuite de ces objectifs que l'exploitation a été certifiée HVE en 2018."

Grâce à la lutte biologique intégrée et notamment à l'introduction dans les serres d'insectes prenant le dessus sur les ravageurs nuisibles à la culture, l'entreprise a réussi à réduire les intrants phytosanitaires. La culture de tomates sans pesticide a été un enjeu de taille pour Pascal Delahaye et Matthieu Serrault. Après de multiples essais, ils sont arrivés à leur fin avec l'aide de leur équipe d'ingénieurs et une partie de la production satisfait ainsi à l'un des critères optionnels de la démarche Demain la Terre "Cultivé sans pesticide de synthèse".



## DES TOMATES GUSTATIVES SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Les tomates du Jardin de Rabelais font l'objet de toutes les attentions. Entre la plantation et le conditionnement, les tâches sont nombreuses, précises et minutieuses ; l'une d'entre elles, la

## TÉMOIGNAGE



**Matthieu Serrault,**  
directeur général  
&  
**Pascal Delahaye,**  
président du Jardin de Rabelais

Pour aller encore plus loin dans cette agriculture d'avenir, nous travaillons depuis 2 ans sur un projet de culture organique. Cette démarche consiste à reproduire un sol mais hors sol pour pouvoir maîtriser les apports nutritionnels dont les tomates ont besoin. Cette technique est encore en voie de développement au sein de notre entreprise.

Les Primeurs, c'est le commerce de proximité, l'échange avec la clientèle. C'est par ce dialogue qu'il est possible de mettre en avant la qualité gustative de nos tomates avec leur goût authentique et leur mode de production respectueux puisque cultivées sans pesticide.

descente, consiste à positionner la grappe à la bonne hauteur pour que les cueilleurs puissent avoir les grappes mûres à hauteur du buste. Qu'elles soient cerises, grappes ou de type Marmande comme les Epicuriennes, les tomates du Jardin sont cueillies mûres à point et conditionnées le jour-même pour garantir leur goût et leur fraîcheur optimale. Quand les tomates cerises sont croquantes et sucrées, les grappes, fermes et goûteuses, les Epicuriennes (rouges, jaunes et noirs), charnues et fondantes, la tomate Yoom se distingue par sa couleur noire et son goût singulier.